



Massada servida em Cataplana



Categoria
Massas



Tempo de preparação
Médio



Dificuldade
Médio



Custo
Médio



Com quem?
Com a família



Nº de pessoas
4 pessoas

Ingredientes

100ml de Gallo Azeite
Virgem Extra Grande
Escolha

15ml de Gallo Vinagre
Balsâmico de Modena

- 600g de peixes diversos (atum fresco, tamboril).
- 150g de miolo de gambas
- 200g de fusili
- 100g de tomate em cubos
- 50ml de vinho branco
- Q.b. de salsa
- 100g de cebola
- 100g de alho picado
- Q.b. de sal
- Q.b. de pimenta de moinho

Modo de preparação

1

Coza o fusili a 50% em água e adicione um fio de Gallo Azeite
Virgem Extra Grande Escolha

2

Abra as gambas ao meio, pelo sentido do comprimento, sem
separar as metades.

3

Corte os peixes em pedaços.

4

Coloque todos os ingredientes dentro da cataplana, incluindo
o fusili, sendo que no fundo se coloca parte do azeite, alho e
a cebola cortada em rodelas.

5

Regue tudo com restante Gallo Azeite Grande Escolha e vinho
branco, levando a lume brando cerca de 20min.

6

À saída e antes de servir, pingue com o Gallo Vinagre
Balsâmico de Modena e polvilhe com a salsa picada.



Dicas do Chef

Os peixes podem ser alterados segundo o gosto ou o orçamento!
Os produtos Gallo que o chef sugere para esta receita podem ser substituídos por outras variedades Gallo da sua preferência. Experimente e partilhe as suas combinações.

Produtos utilizados



Grande Escolha

Azeite Virgem Extra Premium



Balsâmico de Modena

Vinagre Balsâmico

Veja também

✖ Peixe ⚡ Rápido 🍽 Fácil

Tosta de cavala com laranja

✖ Peixe ⚡ Rápido 🍽 Fácil

Bagel com filete de atum e pickles de cebola roxa

✖ Peixe ⚡ Médio 🍽 Fácil

Torre de bacalhau de cebolada de pimentos e batatas laminadas

✖ Peixe ⚡ Rápido 🍽 Médio

Bacalhau à brás

✖ Peixe ⚡ Demorado 🍽 Fácil

Salada de polvo com batatas e feijão verde



Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide